



**USAL**  
**UNIVERSIDAD**  
**DEL SALVADOR**

*Ciencia a la mente y virtud al corazón*

**Escuela de Agronomía-Carrera de Agronomía**

**Campus “San Roque González de Santa Cruz”**

**Gobernador Virasoro- Provincia de Corrientes**

## **TRABAJO DE INTENSIFICACIÓN**

# **Evaluación productiva y culinaria de 4 variedades de *Ipomoea batatas* Lam. en el Noreste de Corrientes**

**Autor: Hartwig, Cindy Pamela**

**Estudiante de la Carrera de Agronomía**

**Asesor: Lic. en Gen. Domínguez, Martín**

**Co-asesor: Ing. Ftal. Raúl Schenone**

**Requisito para la obtención del Título de “Ingeniera Agrónoma”**

**Marzo de 2018**

**Sede Gobernador Virasoro, Corrientes, Argentina**



USAL  
UNIVERSIDAD  
DEL SALVADOR

El autor concede a la Universidad del Salvador, Facultad de Agronomía, el permiso para reproducir y distribuir copias de este informe para fines educativos. Para otras personas físicas o jurídicas está prohibido publicarla, resumirla o reproducirla en forma total o parcial sin el consentimiento escrito del autor.

Trabajo de Intensificación aprobado por el siguiente jurado:

\_\_\_\_\_ Fecha: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

**Firma y aclaración**

**Observaciones:**

.....  
.....

\_\_\_\_\_ Fecha: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

**Firma y aclaración**

**Observaciones:**

.....  
.....

\_\_\_\_\_ Fecha: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

**Firma y aclaración**

**Observaciones:**

.....  
.....

**Nota:** \_\_\_\_\_

## AGRADECIMIENTOS

En primer lugar, quiero agradecer a Dios por cuidarme, fortalecerme e iluminar mi camino durante el transcurso de mi carrera.

Agradezco a mi familia, especialmente a mi madre, Marta Susana Alencastro por sus consejos, amor incondicional y su ejemplo a seguir adelante, además por el esfuerzo realizado para que pueda continuar con los estudios.

Agradezco al Licenciado en Genética Martín Domínguez y al Ingeniero Raúl Schenone, por la buena predisposición, apoyo y asesoramiento durante el estudio del ensayo.

A Oscar, Holowaty por ser un gran compañero y brindarme su cariño y apoyo incondicional a lo largo de mi carrera.

A los compañeros y amigos de carrera: Fernández, Daniel; Ortega, Vanesa; por su ayuda y apoyo permanente. Además agradecer a los alumnos de segundo año de Agronomía por su ayuda brindada en la cosecha y mediciones del ensayo.

A la Universidad del Salvador y sus docentes, por formarme en esta hermosa profesión, por los conocimientos y valores proporcionados.



## RESUMEN

El objetivo general del presente estudio fue evaluar aspectos productivos y culinarios de 4 variedades de *Ipomoea batatas* Lam, localizados en la Universidad del Salvador, sede Gobernador Virasoro Corrientes.

El diseño del ensayo establecido fue Bloques completos al azar con 6 repeticiones, doble línea de bordura, parcelas con 20 plantas en dos liños y los siguientes tratamientos: *Ipomoea batatas* variedades *Arapey* y *Okinawa 100* (saneadas) provenientes del INTA de El Colorado en Formosa e *Ipomoea batatas* variedades *Morada INTA* y *Zanahoria* (no saneadas) provenientes de productores de Cerro Azul. Se estimó el rendimiento (RTO) por medio del peso fresco radicular y la sobrevivencia. Se tomaron 3 plantas por parcela para la medición de las siguientes variables: longitud de raíces (L.R), circunferencia de raíces (C.R) y por medio de estas dos últimas se calculó la relación longitud circunferencia (REL.L.C). Se tomaron muestras representativas de raíces por parcela para la medición de grados brix (G.B) y también para la evaluación mediante comensales de las variables de aspecto (ASP.), sabor (SAB.) y consistencia (CON.).

En el RTO, las variedades *Okinawa 100* y *Arapey* mostraron diferencias significativas frente a *Morada INTA* y *Zanahoria*. La variedad *Zanahoria* fue la mejor en cuanto a L.R y mostró diferencia en cuanto a REL.L.C contra *Morada INTA* y *Arapey*. En G.B las variedades *Zanahoria*, *Morada INTA* y *Okinawa 100* resultaron mejores que *Arapey*. En ASP. las variedades *Okinawa 100* y *Zanahoria* fueron las mejores. En cuanto al SAB. la variedad *Okinawa 100* fue superior al resto. No presentaron diferencias los tratamientos en cuanto a las variables C.R. y CON.

Con los resultados obtenidos se concluye que la variedad *Okinawa 100*, material libre de virus, resultó ser la mejor en general comparada con el resto tanto en lo productivo y culinario teniendo mucha aceptación por parte del consumidor en cuanto a su aspecto y sabor, destacándose además en G.B.

**Palabras claves: variedades; sanidad; culinario; rendimiento.**

## ABSTRACT

The general objective of the present study was to evaluate productive and culinary aspects of 4 varieties of *Ipomoea batatas* Lam, located at the University of Salvador, headquarters Gobernador Virasoro Corrientes.

The design of the established trial was randomized complete blocks with 6 repetitions, double line of bordure, plots with 20 plants in two rows and the following treatments: *Ipomoea batatas* varieties *Arapey* and *Okinawa 100* (healthy) from the INTA of El Colorado in Formosa and varieties *Ipomoea batatas Morada INTA* and *Zanahoria* (not sanitized) coming from producers of Cerro Azul. The yield (RTO) was estimated by fresh root weight and survival. Three plants were taken per plot for the measurement of the following variables: length of roots (L.R), root circumference (C.R) and by means of these last two the relation length girth (REL.L.C) was calculated. Representative samples of roots were taken per plot for the measurement of brix degrees (G.B) and also for the evaluation by commensals of the variables of appearance (ASP.), Flavor (SAB.) and consistency (CON.).

In the RTO the *Okinawa 100* and *Arapey* varieties showed significant difference against *Morada INTA* and *Zanahoria*. The variety *Zanahoria* was the best in terms of L.R and showed difference in terms of REL.L.C against *Morada INTA* and *Arapey*. In G.B the varieties *Zanahoria*, *Morada INTA* and *Okinawa 100* were better than *Arapey*. In ASP. the *Okinawa 100* and *Zanahoria* varieties were the best. Regarding the SAB. the *Okinawa 100* variety was superior to the rest. There were no differences between the treatments in terms of C.R. y CON.

With the results obtained it is concluded that the variety *Okinawa 100*, virus-free material, turned out to be the best in general compared with the rest both in the productive and culinary sectors, having a lot of acceptance on the part of the consumer regarding its appearance and taste, standing out in G.B.

**Keywords: varieties; health; culinary; yield.**